

PASTICCERIA, LA “CAKE COMPETITION” CONCLUDE CORSO CONFCOMMERCIO A PESCARA



PESCARA - La pasticceria Dolcezza Nascoste di Pescara ha ospitato oggi la giornata finale del corso per pasticceria organizzato dalla Confcommercio e tenuto da maestro **Moreno Rossoni**.

Nell'occasione tutti gli allievi sono stati impegnati nella “Cake Competition”: la prova finale consisteva nella preparazione di un ricco buffet di dolci e salati da sottoporre al giudizio finale di una giuria composta da rappresentanti della Confcommercio, amici e parenti.

Alla conclusione competizione si è proceduto alla consegna degli attestati di frequenza.

Il maestro Rossoni - informa una nota - è riuscito a tirare fuori le qualità dolciarie di ogni allievo. Giorno dopo giorno gli allievi, infatti seguendo con dedizione gli insegnamenti e i consigli del Maestro, sono riusciti a sfornare gustose bontà sia dolci che salate.

Alcuni dei risultati prodotti in questi giorni: ventagli di pasta sfoglia, crostate di sfoglia con cioccolato ricotta e crema, diplomatici, torte classiche con il pan di Spagna, bignè, torte moderne, torte al cioccolato, pizzette rosse con pasta sfoglia.

Hanno partecipato al corso **Marzia Torelli, Giorgia Di Nino, Daniela Di Minco e Nicolangelo Lombardi.**